



NATIV,



Kitchen

HEALTHY FOOD

PETIT DEJEUNER

VEGGY 110

Boisson chaude
Jus detox ou vitaminé
Pancakes, banane, amandes
pilées, fruits rouges et caramel vegan
Muesli Energy Bowl

HEALTHY MOOD 120

Boisson chaude au choix
Jus détox ou vitaminé
Galette quinoa, avocat et œuf poché
Pudding aux graines de chia
Banana Bread

BAGEL BREAKFAST 135

Boisson chaude au choix
Jus detox ou classique
Bagel au saumon gravelax, avocat
et pousses de roquette
Œufs brouillés
Salade de fruits de saison à la
verveine et matcha

DU LUNDI AU VENDREDI DE
8H30 À 11H00

LE WEEK-END DE 8H30 À 14H00

A LA CARTE

ULTRA SANS GLUTEN 55 
Œuf poché, avocat sur galette de
quinoa, mesclun salade

BRUSCHETTA 55
Toast tomates fraîches, basilic
Fromage blanc, zaater

MUESLI BOWL ENERGY 55 
Yaourt grec, muesli, banane et
myrtilles

GRAVELAX SAUMON BREAKFAST 95
Pain de seigle toasté, fromage frais,
avocat et saumon gravelax- pousses
salades

NATIV'ACAI BOWL 95 
Fruits de saison, Acai et toppings

POWER ACAI 95 
Banane, peanut butter, Acai et
toppings

SCRAMBLED EGGS 135 
Œufs brouillés, avocat, mesclun
salades, saumon gravelax, feta et toast
grillé

BANANA BREAD 55
Cake moelleux à la banane, caramel
vegan fait maison

CARROT CAKE 55
Gâteau aux carottes, nappage fromage
blanc 0%, miel de dattes « Debs »

PANCAKES CARAMEL 75 
Pancakes, banane, amandes et noix
pilées, fruits rouges et caramel vegan
fait maison



GLUTEN FREE



VEGAN

HEALTHY FOOD

POKE SIGNATURE

Base (GF) : Riz vinaigré, quinoa ou pousse de salade

GREEN LOVER 95



Base au choix, falafel, radis, avocat, chou rouge, edamame (fèves écossées), concombre, noix de cajou, sésame noir

CHIRASHI HAWAIIEN 135

Base au choix, saumon gravelax, avocat, edamame (fèves écossées), concombre, mangue ou ananas, graines de sésame, cibette thai

TERIYAKI 135

Base au choix, bœuf teriyaki, carottes, chou rouge, ananas rôti au romarin, avocat, graines de sésame

1 SAUCE AU CHOIX / SUPPLEMENT 10

Nativ' : Fruits de la passion, huile d'olive, vinaigre de figue de barbarie, ciboulette

Extra Miso : Huile de sésame, citron, mizo

Extra Yuzu : Vinaigre de figue de barbarie, yuzu, huile d'olive

Green : Cerfeuil, persil, sauge, huile d'olive, yuzu

HEALTHY SNAKING

Toasts et Wraps seront servis avec pousses de salade ou des frites de patates douces rôties

WRAP GREEN FALAFEL 95



Wrap, falafel, houmous de betteraves, concombre, tomates séchées, aubergines marinées, pickles d'oignons, sauce tzatziki

WRAP CAESAR 115

Wrap, poulet grillé, Grana Padano, pousses de salade, sauce caesar

BURGER HEALTHY 135

Pain à la betterave, steak de boeuf, guacamole, fromage fondu, pousses de salade, pickels, ketchup

GRAVELAX SAUMON 135

Pain de seigle toasté, houmous de betteraves, tomates cerises marinées, saumon gravelax, œuf poché et crème acidulée

CHIMICHURRI CROQ' 145



Pain de seigle toasté, pastrami, purée d'avocat, fromage frais au thym, œuf mollet et sa persillade, pickels de chou rouge et sauce Chimichurri



GLUTEN FREE



VEGAN

LES INCONTOURNABLES

NOS ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 85

DIM SUM GAMBAS 125

5 pièces Dim Sum gambas et son bouillon de légumes façon thaï

L'ASSIETTE MÉDITERRANÉENNE 135

Houmous traditionnel, houmous de betteraves, aubergine braisée marinée à l'huile d'espelette, feta, green falafel, taboulé au quinoa

LE NATIV' SALMOREJO 145

Crème de tomates fraîches, straciatella, billes de melon, bresaola, chips de pain de campagne et huile de basilic

TARTARE DE THON 145

Thon frais, caviar de citron, wakamé et sauce chlorophylle



TO SHARE

GUACAMOLE LOVER 95

Guacamole, houmous betterave, crackers à tremper (à base de graines et légumes)

NOS PLATS

CHICKEN CURRY 145

Suprême de poulet cuit basse température, riz basmati et sauce curry

L'EXTRAVERDI 165

Rissoto mousseline d'épinard, duo d'asperge cru et blanchi, tofu grillé et copeaux de champignons frais

SALMON AUX AGRUMES 180

Cœur de saumon mariné à l'huile d'agrumes, cuit à basse température, carottes glacées au romarin, kochari et espuma de céleri rave

RISOTTO-RAVE 180

Cèleri rave cuit façon risotto, gambas, bisque de crustacés, parmesan, croquant de Bresaola

BEEF AUX SAVEURS D'ASIE 195

Filet de bœuf mariné cuit à basse température, sauce yuzu, mousseline de patate douce et petite poêlée de légumes de saison

ALL SHRIMPS 220

Gyoza de crevettes, gambas juste saisies, bisque de crustacés

EXTRAS

Salade et sa petite vinaigrette 35

Riz Basmati 35

Poêlée de légumes de saison 35

Frites de patates douces roties 35

Falafels sauce tahini 35

Houmous 40



GLUTEN FREE



VEGAN

ETC.....

POUR LES PLUS PETITS

NUGGETS 85

Poulet pané fait maison, accompagné de frites de patates douces rôties

BURGER 115

Pain betterave, steak de boeuf, fromage fondu, pousses de salade, cornichons, ketchup maison, accompagné de frites de patates douces rôties

NOS DESSERTS



PANACOTTA 75

Lait de coco et fruits de la passion

CHIA PUDDING 75

Lait d'amande, thé macha et topping du moment

ACAI BOWL GLACÉ 95

Acai, fruits de saison et toppings

MOUSSE AU CHOCOLAT 75

Sans œufs, sans sucre raffiné

RIZ AU LAIT 75

Lait végétal, vanille et caramel au beurre salé (sans beurre, sans sucre raffiné)

NOS GOURMANDISES

TEA TIME 195

De 16h00 à 19h00

Plateau Desserte 2 niveaux

Les Salés : 2 tartines et 1 verrine de saison

Les Sucrés : 1 Carrot cake, 1 verrine pudding de Chia, 1 mousse au chocolat vegan

1 boisson au choix

COOKIES ET POWER BOWL Entre 10 et 45

energy, chocolat, caramel, réglisse...

BANANA BREAD 55



Cake moelleux à la banane, caramel vegan fait maison

CAKE VEGAN AU CHOCOLAT 55



Sans beurre ni produits laitiers, sans œufs, sans sucre raffiné

PANCAKES CARMEL 75

Pancakes, banane, amandes et noix pilées, fruits rouges et caramel vegan fait maison

CARROT CAKE 55

Cake à la carotte et aux épices, glaçage fromage 0% et miel de dattes



GLUTEN FREE



VEGAN

LES BOISSONS

EAUX & SODAS

Eau plate Sidi Ali 75cl	30
Eau plate Sidi Ali 33cl	15
Eau gazeuse Oulmes 75cl	35
Eau gazeuse Oulmes 25cl	15
San Pellegrino 25cl	30
San Pellegrino 75cl	60
Coca Cola / Coca Cola Zero	25
Schweppes Tonic	30
Schweppes Mojito	35

JUS & BOISSONS GLACÉES

CLASSIC 45

Jus d'orange pressé minute
Jus de pamplemousse pressé
Jus de carotte

DETOX 60

Green detox : Celeri, concombre, pomme, épinards, citron, kiwi
Red Energy : Betterave, carotte, pomme, citron jaune
Vitaminé : Jus carotte, orange, gingembre
Citronnade : Citron, menthe, gingembre

ICED COFFEE 40

ICED TEA 40

MATCHA 50

BOISSONS CHAUDES

Supplément 10 dh pour le lait végétal

Expresso 25	Capuccino 30
Expresso Déca 30	Chocolat chaud "Valrhona" 40
Double expresso 38	Les thés 30 
Café américain 25	Thé à la menthe 30
Café latté 30	